



THE KITCHEN
& THE BAR

OUR TIMELESS



L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise

22

(8)

Recipe for 4 people

100g almond flour, 100g warm water, 100g olive or sunflower oil, 1g curry, salt. Emulsify everything with a blender for about 2 minutes and leave in the fridge.

4 radishes, 3 granny smith apples, 2 ripe avocados, salt, extra virgin olive oil, pepper, aromatic herbs to decorate.

Cut the radishes thinly and into sticks, leave for a few minutes in cold water and drain, dry and leave in the fridge. Peel the apples and avocados, cut into cubes of about half a centimeter, place in a bowl adding a couple of spoons of almond may, season with salt, pepper and oil. Using a mold, make portions and decorate with radishes and aromatic herbs.

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato

sauce

25

(1,7)

Recipe for 4 people

200g cherry tomatoes, 300g peeled tomatoes, 2 cloves of garlic, half an onion, basil, salt, 300g spaghetti, 100g seasoned or Roman pecorino. Brown the chopped onion and garlic, add the peeled tomatoes and cook for about 30 minutes over a low heat. Season with salt, add a little basil, blend, filter and set aside.

In a large pan, brown the garlic, oil and basil, add the tomatoes previously cut into 4 and cook for about 2 minutes, add the previously cooked tomato and add salt.

Cook the spaghetti in salted water, once cooked, add to the sauce and mix for about a minute over a low heat, turn off and add the pecorino, a drizzle of extra virgin olive oil and the basil, stir everything in and serve.

IL TIRAMISÚ

Fatto in casa con biscotti artigianali e mascarpone mugellano
Homemade with artisanal biscuits and Mugellan mascarpone

18

(1,3,7,8,20)

For the biscuits: 2 eggs, 80 sugar, 120 flour, 20 starch

Beat the eggs with the sugar until they are foamy and firm, incorporate the flours, use a piping bag to make discs of about 4 cm in diameter on baking paper and bake at 160° for about 15 minutes. For the tiramisu cream 250g mascarpone, 5 egg yolks, 150g sugar, 150g fresh cream, sweetened coffee, cocoa

Whip the egg yolks with the sugar, incorporate the mascarpone and continue whipping for about 1 minute. Separately, whip the cream and incorporate it into the previously made mascarpone cream. Assembly Dip 2 biscuits in coffee, take a container, put a little cream, add the soaked biscuits, cover with plenty of tiramisu cream, dust with cocoa.

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio olive oil



ALL DAY

ANTIPASTI

TUSCAN FISH N' CHIPS

Baccalà e polenta di mais fritti con
maionese di pomodori secchi e basilico
*Fried Mediterranean cod and polenta with
basil tomato mayonnaise*

30 (1,3,4,8,20)

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana,
zabaione salato, formaggio Gran Mugello e
nocciole IGP

*Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty
sabayon, Mugello cheese and IGP hazelnuts*

32 (3,7,8,12)

ONE LAST QUICHE

Quiche di brisée con cavolo nero toscano, ricotta mugellana e verdure invernali

Brisée quiche with Tuscan black kale, mugellan ricotta and winter vegetables (1,3,7,8,12,20)

25

PRIMI PIATTI

ZUPPA DEL GIORNO

Zuppa calda del giorno con ingredienti
biologici di fattoria

*Daily hot soup with organic local
ingredients* (20)

25

CACIO, PEPE & TRUFFLE

Vitoni pastifico Fabbri a lenta cottura,
fonduta di cacio e pecorino, pepe e tartufo
*Vitoni slow cooking organic pasta, cream of
cacio and pecorino, pepper and truffle* (1,3,7)

32

T' IMBALLO

Timballo di pasta gratinato con salsiccia toscana, broccoli e besciamella
Nonna's Pasta au gratin with tiscan sausage, broccoli and bechale sauce

28

(1,3,7,8,9,12,20)

SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana alla griglia e
purè di patate mugellane tartufato

*Grilled fillet of Calvana beef and truffled
mashed mugellan potatoes* (7)

48

CHEEK TO CHEEK

Peposo di guancia di bue della Calvana
brasato al Chianti e crema di topinambur

*Braised Calvana ox cheek in chianti wine
and pepper with mashed jerusalem*

artichoke

(7,9,12,20)

40

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

43

(2,4,9,12,14,20)

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / *Cover charge, homemade bread, focaccia and
Laudemio olive oil*



THE KITCHEN
& THE BAR

INSALATE

L'INSALATA AROMATICA

Insalatina di campo, pomodorini, noci, pera,
pecorino toscano, erbe aromatiche fresche
*Farmer's salad, cherry tomatoes, walnuts,
pear, tuscan pecorino, fresh aromatic herbs*

24 (7,8)

MISTICANZA CON POLLO AL SESAMO

Misticanza di campo, pomodorini, erbe
aromatiche, straccetti di pollo al sesamo
*Mixed salad, cherry tomatoes, sesame
chicken strips, aromatic herbs* (4,8,11,20)

27

HEALTHY SALAD

Rucola, avocado, gamberi, radicchio rosso, semi di girasole, pomodorini e uovo di Maiano
Rocket, Avocado, shrimps, red radish, sunflower seeds, cherry tomatoes and hard boiled Maiano

egg (2,3,8,12)
32

SNACKS

I SALUMI

Selezione di prosciutto toscano, salame,
finocchiona capocollo, salame di cinghiale
by Tozzetti

*Tuscan Raw ham, Tuscan Salami, Wild boar
salami, Finocchiona, Capocollo by Tozzetti*

butcher (7,8)

25

I FORMAGGI

Selezione di formaggi vaccini e pecorini di
Corzano e Palagiaccio con composte
caserecce

*Selection of Tuscan Cheeses from Corzano
and Palagiaccio farms with home-made*

compotes (7,12)

25

IL BURGER TOSCANO

Bun fatto da noi, 200g manzo di Calvana,
rigatino, pecorino, chutney di cipolle e
pomodori.

*homemade bun, 200g Calvana beef burger,
tuscan bacon, pecorino, red onion and*

tomato chutney (1,3,7,8,11,12,20)

35

THE PLACE SANDWICH

Pane in cassetta, pollo porchettato alle
spezie, crema di peperoni, uova sode, bacon,
pomodoro, insalatina, chips

*Sandwich bread, spiced chicken porchetta,
pepper cream, hard-boiled eggs, bacon,*

tomato, salad, potato chips (1,3,6,7,10,11,12)

35

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / *Cover charge, homemade bread, focaccia and
Laudemio olive oil*



THE KITCHEN
& THE BAR

CONTORNI

CARCIOFI SALTATI

Sautéed artichokes

16

CAROTINE MEDITERRANEE

Mediterranean carrots (12)

12

CAVOLFIORE E SEMI

SauEVO sautéed cauliflower and seeds

14

(8,11)

INSALATINA MISTA

Mixed salad

12

CANNELLINI OLIO E ROSMARINO

Rosemary and EVO oil Cannellini beans

14

PATATE FRITTE

French fries (20)

12

ZUCCHINE MENTA E PINOLI

Zucchini, mint and pine nuts (8)

14

CHIPS FATTE IN CASA

Homemade potato crisps

12

DOLCI

LA CREMA BRUCIATA

Creme brûlée classica con sorbetto al
lampone e fava tonka

*Classic creme brûlée with raspberry sorbet
and tonka bean*

18

(1,3,6,7,8,10,12,20)

TORTINO DEL CUORE

Tortino caldo con cuore di ganache al
cioccolato fondente, gelato allo yogurt e gel
di mandarino

*Hot chocolate flan with creamy heart, yogurt
ice cream and tangerine gel*

(1,3,6,7,8,20)

18

FIOR DI STRUDEL

Rosa di Strudel di mele con gelato alla
cannella

*Rose of apple strudel with cinnamon ice-
cream*

18

(1,3,6,7,8,12,20)

CANTUCCI E VIN SANTO

fatti in casa serviti con vinsanto di
Carmignano

homemade served with Carmignano

vinsanto

18

(1,3,7,8,12)

GELATI & SORBETTI

Crema, Cioccolato, Pistacchio, Nocciola,
Lampone, Limone e Salvia

Cream, Chocolate, Pistachio, Hazelnut,

Raspberry, Lemon and Sage

(3,7,8)

15

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / *Cover charge, homemade bread, focaccia and
Laudemio olive oil*



DINNER



ANTIPASTI

L' AVOCADO E LA MELA

Tartare di avocado e mela verde con ravanelli e maionese vegana alle mandorle
Apple and avocado tartare with radish and almond vegan mayonnaise (8)

22

CARCIOFO CALDO

Tortino di Carciofi di fattoria con fonduta di pecorino "Tegola"
Hot flan of Tuscan artichokes and "Tegola" pecorino cheese fondue (1,3,7,20)

28

POLPO & CO

Polpo scottato su crema di patate arrosto con cimette di rapa piccanti
Seared octopus on roasted potato cream with spicy turnip florets (2,4,9,12,14)

30

IL MANZO AL COLTELLO

Battuto di filetto di manzo di Calvana, zabaione salato, formaggio Gran Mugello e nocciole IGP
Hand cut Calvana beef tartare of fillet, salty sabayon, Gran Mugello cheese and IGP hazelnuts (1,2,3,7,8,9,12,20)

32



PRIMI PIATTI

LO SPAGHETTO

Spaghettoni bio pastificio Fabbri a lenta cottura, pecorino Ruota del Re e pomodoro casereccio
Slow cooking organic spaghettoni Fabbri, "Wheel of the King" pecorino and Asso's tomato sauce (1,3,7)

25

IL TORTELLO VERDE

Tortelloni di spinaci fatti a mano, farcia di zucca, crema di blu del Mugello e chips di castagne
Handmade spinach ravioli stuffed with pumpkin, cream of blue Mugellan cheese and chestnuts

32

(1,3,7,8,20)

IL PACCHERO

Pacchero Fabbri a lenta cottura, ragout di grigio del casentino al coltello e pecorino stagionato
Paccheri pasta from "Fabbri" factory with hand cut ragout of Grigio Casentino pork (1,7,9,12,20)

28

IL RISOTTO DELLA NONNA

Risotto acquerello allo zafferano di San Miniato con ragout di ossobuco
Acquerello risotto, San Miniato saffron and ossobuco ragout (7,9,12,20)

34

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / *Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio olive oil*



THE KITCHEN
& THE BAR



SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di manzo di Calvana alla griglia e purè di patate mugellar ^(7,9)
Grilled fillet of Calvana beef and mashed mugellan potatoes

48

IL PESCATO ALL' ISOLANA

Trancio di pescato del Mar Tirreno, patate mugellane, olive taggiasche, capperi e pomodorini
Fillet of catch of the day from Tirreanean sea, potatoes, taggiasca olives, capers and tomatoes

43

(2,4,9,12,14,20)

IL CERVO NEL BOSCO

Filetto di cervo rosso, purea e insalatina di sedano rapa, ristretto di porcini e salsa di ribes
Fillet of red deer, duo of celeriac, demi-glace of porcini mushrooms and coulis of red currants

52

(7,9,12,20)

LA TORTILLA

Tortilla di patate e ceci, radicchio trevigiano al vino rosso e melograno
Tortilla of potato and chick peas, red radish and pomegranate

38

(12,20)



INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI: Alcuni nostri piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Gli allergeni e i loro derivati sono: (1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut), (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, (8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia), (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg, (13) Lupini, (14) Molluschi. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo (30) è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004. I piatti o gli ingredienti indicati nel menu (20) sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Coperto, pane e focaccia fatti in casa, olio Laudemio / Cover charge, homemade bread, focaccia and Laudemio olive oil